

MeisterChef

DEUTSCH



Cooking Vocabulary

This document has been produced by J Holmes at St Peter's Anglican Primary School with funds provided by the Australian Government through the School Languages Program

Ingredients/Zutaten:

der Apfel (")

Apple(s)



das Apfel Kompott

Apple sauce

der Apfelsaft

Apple juice

der Aufschnitt

cold cuts / cold meats

das Backpulver

baking powder



das belegte Brot

sandwich

die Brezel/Brezn

Pretzel

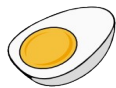


das Brot

bread

die Butter

butter



das Ei, die Eier

egg, s

- das Eigelb

egg yolk

- das Eiweiß

egg white

das Eis

ice cream

der Fisch

fish



das Fleisch

meat

das Gemüse

vegetables

die Gurken

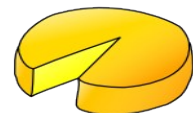
cucumbers

das Hähnchen

chicken

das Joghurt

yoghurt



der Kaffee

coffee



die Kartoffeln

potatoes

der Käse

cheese

der Knoblauch

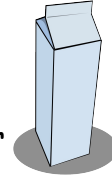
garlic

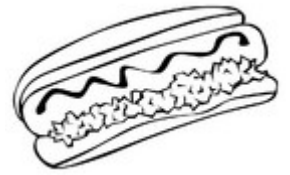
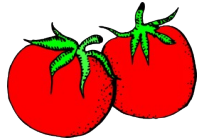


das Kotelett

chop/cutlet

der Kuchen	cake
der Kümmel	caraway
die Limonade	lemonade
die Majonäse	mayonnaise
das Mehl	flour
die Milch	milk
der Mineralwasser	mineral water
das Müsli	muesli
die Nudeln	pasta
das Obst	fruit
das Öl	oil
- das Olivenöl	- olive oil
- das pflanzliches öl	- vegetable oil
- das Sonnenblumenöl	- sunflower oil
- das Speiseöl	- cooking oil
der Paprika / / ungarischer Paprika	Paprika / Hungarian paprika
die Petersilie	parsley
der Pfeffer	pepper
die Pommes Frites	chips/french fries
der Rotkohl	red cabbage
der Reis	rice
der Saft	juice
der Salat	salad/lettuce
das Salz	salt
das Sauerkraut	sauerkraut





Schwarzwäldkirschtorte	Black Forest Cherry Cake
das Semmelmehl	breadcrumbs
der Senf	mustard
der Sesam	Sesame seeds
die Suppe	soup
der Teig	dough
die Tomate(n)	tomatoe(s)
die Vanille	vanilla
Wurst	Sausage
- die Bratwurst	grilling sausages
- die Currywurst	curry sausages
- die Weisswurst	white sausages
der Zitronensaft	lemon juice
der Zucker	sugar
der dunkelbrauner Zucker	brown sugar
die Zwiebeln	onions

Handy words & phrases:

fertig	ready/finished
Guten Appetit!	Enjoy
Ich habe Hunger/Durst	I'm hungry/thirsty
Igitt!	Yuck!
Lecker!	Yummy!
die Masse / Mischung	mix/mixture
der Puffer	puff
Die Schlange	Snake

Schmeckt gut!

Tastes great!

das Stück / die Stücke

piece/pieces

Cooking actions:

ausrollen / rolle ... aus

roll out

backen

to bake

braten

to grill/fry

dazufügen / fügen

to combine

drücken

to press/form

gießen

to pour

geben (gib)

to add

kleben

to stick

kneten

to knead

kochen

to cook

mischen

to mix

reiben

to grate

schälen

to peel

schlagen

to beat

schneiden

to slice

servieren

to serve

sieben

to sieve

(zer)hacken

to chop

(zer)schneiden

to slice

verrühren

to mix

Equipment / Measurements:

der Backofen / der Ofen	oven
der Eßlöffel = EL	tablespoon, 15 mL
grad	degrees
der Gugelhupf	bundt tin
die Kuchenform	cake tin
minuten	minutes
der Pfanne / der Bratpfanne	pan/frypan
die Prise	pinch/dash
die Schüssel	bowl
der Teelöffel = TL - gestrichenen	teaspoon, 5 mL - level
der Topf	Pan / Saucepan
ungefähr	approximately

Die Mahlzeit

Vorspeise	Entree
Suppe	Soup
Hauptgerichte	Main course
Nachtsch	Dessert
Getränke	Drinks